



Från hav och jord till kök och bord

| | Skicka vidare



Skolorna är igång och de flesta av oss är tillbaka från semestern, vardagslivet tar vid. Förhoppningsvis är vi alla laddade med ny energi efter ledighet men hur gör vi för att fortsätta fylla på med energi? Ett sätt är att ta vara på alla de goda och fina råvaror som finns tillgängliga nu. Har du inte egen odling så finns bland annat REKO-ringar där många just nu säljer superfina grönsaker.

Ett annat sätt är att passa på att ta söndagsutflykten med hela familjen till svampskogen. Se bara till att ta med en bra svampbok så att du kan kolla upp vilka svampar du får med dig hem i korgen.

Vill du göra en utflykt och besöka flera producenter så finns tillfälle till det, första helgen i september ordnas Mathantverkssafari på Varaslätten med omnejd. Vill du hitta producenter på andra håll i länet finns en bra karta på Lokalproducerats webb.

Nu ser vi fram emot en händelserik mathöst!

[Mathantverkssafari med Västgötalandet, Västsverige](#)

[Karta, Lokalproducerat i Väst](#)

Hur levererar vi hållbart nötkött till konsumenterna?

Nu har en fokusgrupp inom EIP-Agri i EU tagit fram en rapport om hur vi kan få mer hållbart nötkött på våra tallrikar. Anna Jamieson från Naturbeteskött i Sverige, förklarar hur gruppens slutsatser skulle kunna tillämpas under svenska förhållanden.



Foto Picmonkey



REKO-ringar i Sverige

REKO står för Rejäl Konsumtion och är ett sätt att handla lokalproducerad mat. Konsumenter och producenter på en ort går samman och startar en REKO-ring där råvaror och produkter säljs direkt utan mellanhänder.

[Läs mer om REKO-ringar hos Hushållningssällskapet](#)

Kunskapsportalen om mat och hälsa

Maten är en av de största orsakerna till klimatförändringar och ohälsa globalt. Frågan är hur vi kan förändra våra matvanor för att stoppa dessa effekter. Skolmåltider kan nå barn av alla socioekonomiska bakgrunder och har en unik potential att främja hållbara matvanor hos den yngre generationen – som kan bestå till vuxen ålder. I sin doktorsavhandling visar Patricia Eustachio Colombo att det på olika sätt går att introducera barn till klimativänliga, näringsrika, prisvärda och kulturellt lämpliga skolluncher utan att få ett ökat matsvinn eller ett minskat intag. Detta med skolluncher som minskar klimatpåverkan med 40 procent och har en lägre kostnad.

[Läs mer på Nutrionsfakta](#)



Blå åkrar ger klimatsmart mat

Vattning behövs inte och näring finns i överflöd. Ett starkare svenskt havsbruk kan ge både renare hav och mer lokalt producerad sjömat.

[Läs mer om blå åkrar på forskning.se](#)

Hela Sverige ska leva utser: Årets landsbygdsutvecklare 2021!

Riksorganisationen Hela Sverige ska leva arbetar för ett land i balans, där landsbygd och stad får förutsättningar att utvecklas. För att lyfta fram det viktiga arbete som utförs på lokal och kommunal nivå har vi delat ut utmärkelser till lokala utvecklingsgrupper och kommuner som får sina bygder att blomstra. I år kommer de också utse Årets landsbygdsutvecklare 2021 för att också kunna lyfta en enskild individ som gjort en extraordinär och inspirerande insats för landsbygden

[Läs mer och nominera hos Hela Sverige](#)





Coronapandemin: Detta gäller just nu

Här hittar du en sammanställning av de förbud och de råd och rekommendationer som gäller just nu med anledning av pandemin. Du hittar även länkar till fördjupad information. I sammanställningen har vi valt ut de råd och rekommendationer som påverkar dig som individ.

[Läs mer på Krisinformation.se](https://www.krisinformation.se)

Efsa välkomnar synpunkter på ny bedömning av sockrets hälsoeffekter

Tillsatt socker och sockersötade drycker ökar risken för bland annat fetma, typ 2-diabetes och karies. Ju mer tillsatt socker, desto större risk, därför bör konsumtionen vara så låg som möjligt. Det är slutsatsen i en ny vetenskaplig genomgång från den europeiska livsmedelssäkerhetsmyndigheten Efsa. Nu välkomnar Efsa synpunkter på genomgången.

[Läs mer hos Livsmedelsverket](https://www.livsmedelsverket.se)



Foto: Erika Kvarnlöf



Svenska konsumenter: ursprungsmärk honungen!

En undersökning från Biodlingsföretagarna visar att majoriteten av svenska konsumenter (93%) anser att en tydlig ursprungsmärkning skulle underlätta vid köp av honung. Honung märkt med Från Sverige-märkningen är svensk och följer de nationella branschriktlinjerna "Säker honung".

[Läs mer hos Från Sverige](https://www.fransverige.se)

Förslag: Restauranger och storhushåll ska informera om ursprungsland för köttet som serveras

Åtta av tio vill veta vilket land köttet kommer från när de äter på restaurang eller i storhushåll. Livsmedelsverket redovisar nu ett uppdrag från regeringen om att det ska bli



Foto: Erika Kvarnlöf

obligatoriskt att lämna sådan ursprungsinformation.

[Läs mer hos Livsmedelsverket](#)



Foto: Erika Kvarnlöf

Skolans gröna matlandskap: Elevers uppfattningar om och upplevelser av vegetarisk skolmat

Med utgångspunkt i skolan som matlandskap syftar denna studie till att undersöka elevers uppfattningar om och upplevelser av den vegetariska skolmaten för att få en djupare förståelse för barns matval och hur det kan förändras. Tjugotre semi-strukturerade gruppintervjuer med 76 elever i tre skolor har analyserats.

[Läs mer på Digitala Vetenskapliga Arkivet](#)

Svenska mervärden på köpet när du väljer svenskt

Argumenten för att välja svenska råvaror, livsmedel och växter är många. Här nedan har vi listat 7 viktiga mervärden du får på köpet!

[Läs mer hos Från Sverige](#)



Foto: SVT

Gränbyelever nöjda med skolfrukost: ”Många kan inte äta hemma”

En bättre start på dagen – det var motivet när Gränbyskolans restaurang och Gränby allaktivitetshus började servera eleverna frukost innan skoldagens början. Både personal och elever tycker att satsningen har burit frukt.

[Läs mer och se inslaget hos SVT](#)

Rädda Fallfrukten

Varje höst ruttnar tusentals ton med goda äpplen bort i svenska villaträdgårdar. Samtidigt kör vi till affären och köper långväga äpplen och dricker stora mängder importerad apelsinjuice istället för att göra egen äppelmust. För att motverka detta gigantiska slöseri



startade Äkta vara 2012 kampanjen Fallfrukt.

[Läs mer hos Äkta vara](#)



Marcus Nyström...

VD på Lokalproducerat i Väst som är ett resurscentrum för småskaliga livsmedelsförädlare i Västra Götalands län.

Hur ser det ut inför hösten när vi förhoppningsvis återgår till mer normalläge efter pandemin?

Det är fortfarande en relativt osäker känsla inför hösten, hur mycket kommer öppnas upp, hur ska den som driver verksamhet agera för att smittspridning inte ska ta fart igen. Från Lokalproducerat i Väst ser vi dock en enorm fördel med att kunna börja med fysiska möten vid rådgivning igen. Det är oerhört viktigt för att behålla ett starkt nätverk att vi kan träffa företagen på plats hos dem. Självklart så vidtar vi försiktighetsåtgärder under dessa möten. Vi kommer vara förberedda för rådgivning när köpmönstret eventuellt förändras hos konsumenterna. Under pandemin har många valt bort de stora butikerna och satsat på gårdsbutiker eller REKO-ringar där de kunnat beställa sina produkter i förväg och hämta upp utomhus. Ändrar man tillbaka mönstret till att handla mer på de stora butikerna måste vi hjälpa de mindre producenterna att återigen ställa om för att inte tappa marknadsandelar.

Kan du ge tips om var och hur vi kan hitta lokala produkter?

Under 2021 kickar Lokalproducerat i Väst igång ett projekt vid namn "LokalSam" där producenter genom samverkan kommer ha det lättare att komma ut på dagligvaruhandeln. Så förhoppningsvis kommer det att finnas ett relativt bra utbud även i de större butikerna. REKO-ringar är ett annat bra ställe att både handla och träffa producenterna under utlämning av de förbeställda produkterna. REKO-ringar finns spritt över större delen av Sverige och är ett bra sätt för lokala producenter att nå ut till sina kunder. Det finns även en app till både iPhone och android-telefoner som heter "Västsvenska matappen", där kan du hitta producenter, gårdsbutiker, caféer och restauranger som jobbar med lokala råvaror. I appen får du också vägbeskrivning till de olika företagen vilket gör det till ett utmärkt verktyg om du vill skapa din egen lokala matutflykt.

Ser du någon kommande lokal trend som är på gång?

Trender är alltid svårt att se men man kan säga att det lokala verkar vara en trend som är kvar för att stanna. Många konsumenter vill handla hållbart och många identifierar det som lokalt. Gröna proteiner är också ett område som ständigt växer och där tror jag det är viktigt för de mindre producenterna att haka på för att inte hamna på efterkälken. Det kan vara köttprodukter där man tillsätter gröna proteiner etc. Dagligvaruhandeln satsar väldigt mycket just på de

gröna proteinerna för tillfället och jag tror inte man ska vara rädd för att försöka hitta bra ”blandprodukter”.

KALENDER

27 AUG	Handbok för schemalagd måltider Varmt välkomna på frukostwebbinar där handboken för schemalagda måltider lanseras.
9 SEP	Ledarskapsutbildning för arbetsledande kockar Är du köksmästare, teamledare, kökschef, förstekock eller arbetsledare i kök? Då är denna utbildning för dig! Tre värdefulla dagar för dig som leder andra, oavsett om du har arbetat länge eller är ny i denna roll.
14 SEP	Hållbara måltider i offentliga kök - panelsamtal I samband med MAT i Växjös branschdag den 14 september medverkar MATtankens projektledare Eva Sundberg i ett panelsamtal om Hållbara måltider i offentliga kök
23 SEP	Vildsvinsnätverket - nätverksträff MATtankens vildsvinsnätverk har nätverksträff den 23 sept kl. 13.30-15.00. Nätverksträffen är digital och temat för träffen är: Tillgång och efterfrågan.
29 SEP	Internationella matsvinnsdagen För att sätta fokus på frågan att minska matsvinnet har FN tagit initiativ till Internationella matsvinnsdagen som är den 29 september varje år, världen över. I år sammanfaller det med att FN utsett 2021 till det internationella året för frukt och grönsaker.
4 OKT	Måltidspedagogik – Så ett frö och bli måltidsmedveten Två utbildningsdagar för dig som vill få inspiration och fördjupad kunskap i ämnet måltidspedagogik, men även för dig som ännu inte känner dig bekväm inom ämnet.
6 OKT	Forskningsforum Offentliga måltider Vad händer inom forskningen? Hur får vi igång mer forskning och innovation kring offentliga måltider?
21 OKT	Offentliga måltidens dag Vi har fantastiska offentliga måltider i vårt land! Det vill vi att fler ska få upp ögonen för och därför koordinerar MATtanken Offentliga måltidens dag. Detta är en dag då offentliga måltidsverksamheter i hela landet visar upp sin verksamhet på olika sätt.
2 NOV	Måltidens mervärde Måltidens Mervärde är ett givet event för dig som jobbar med mat och måltider inom skola, vård och omsorg.

4
NOV

Ledarskapsutbildning för arbetsledande kockar

Är du köksmästare, teamledare, kökschef, förstekock eller arbetsledare i kök? Då är denna utbildning för dig! Tre värdefulla dagar för dig som leder andra, oavsett om du har arbetat länge eller är ny i denna roll.

Om nyhetsbrevet

Nyhetsbrevet ges ut sista torsdagen i varje månad och vänder sig i första hand till våra externa samarbetspartners, myndigheter och beslutsfattare i länet.

Ansvarig utgivare: Lena Björkqvist, lena.bjorkqvist@lansstyrelsen.se
Redaktör: Erika Kvarnlöf, erika.kvarnlof@lansstyrelsen.se
Ansvarig offentlig mat: Pernilla Fischerström, pernilla.fischerstrom@lansstyrelsen.se



Europeiska jordbruksfonden för landsbygdsutveckling. Europa investerar i landsbygdsområden

Länsstyrelsen Västra Götalands län
403 40 Göteborg | 010-224 40 00 | vastragotland@lansstyrelsen.se

Har du fått detta mail vidarebefordrat?
[Starta en egen prenumeration här.](#)

[Så hanterar vi dina personuppgifter](#)
[Avregistrera prenumeration](#)

Följ oss i sociala media



Dela detta utskick

